

OUTDOOR
COOKING

COOKING SURFACE PRIME + ABKSTONE™

OUTDOOR COOKING

**Progettata per gli amanti della cucina,
sia dentro che fuori casa**

INDICE

IT

Informazioni tecniche	4
Installazione	5
Modalità di funzionamento	6
Raccomandazioni	9

EN

Technical sheet	11
Installation	12
Operating mode	13
Recommendations	16

*Designed for cooking lovers, both
inside and out of home.*



Informazioni tecniche

Dimensioni imballo: 1200 x 900 x 1300mm

Peso imballo: 140Kg

Peso netto: 126Kg

- Piano cottura a induzione Cooking Surface modello SVIF-CK3.0.
- Alimentazione 230V/50Hz
- Potenza totale 5500W.
- 3 zone cottura indipendenti su materiale in pietra sinterizzata ABK da 20 mm di spessore con controllo della temperatura su 9 livelli di potenza.
- Sistemi di sicurezza e protezione.
- Design elegante, robusto e leggero.
- Dimensioni del piano di lavoro: 1200 (+550) x 700 x 940 mm.
- Struttura in acciaio DC01 secondo normativa EN 10139, verniciata con epossidica nera altamente resistente alle abrasioni, finitura testurizzata fine – RAL 9005.
- Resistenza meccanica · Rm N/mm² 270 – 410
- Limite elastico · ReL N/mm² ≤ 280
- Ruote girevoli da 80 mm in polipropilene con banda in gomma e cuscinetti in acciaio.
- Maniglia in acciaio inox Ø30 mm per trasporto facilitato.
- Vassoio laterale estraibile 550 x 460 mm in Pietra Sinterizzata ABK, apertura push-pull con guide in acciaio, chiusura automatica e freno di sicurezza – carico massimo 40 kg.
- Ripiano intermedio in Pietra Sinterizzata ABK: 1037 x 611 mm.
- Alloggiamento per comando con apertura ribaltabile.
- Pattumiera interna in ABS – capacità utile 10L.
- Armadio con ante a battente e maniglie da 96 mm in acciaio inox.
- Protezione IP34
- Capacità di carico in movimento: 300 kg | Capacità di carico statica: 600 kg.
- Peso totale: 140 kg | Peso struttura (senza pietr): 63 kg | Carico massimo supportato: 160 kg.

Installazione

Il prodotto arriva completamente assemblato: serve solo collegarlo alla rete elettrica.

- Disimballaggio
- Trasporto alla zona desiderata

Sbloccare i freni di sicurezza delle ruote e spingere delicatamente l'apparecchiatura tramite la barra di trazione, seguendo le raccomandazioni del produttore.

Una volta posizionato il modulo, bloccare nuovamente i freni delle ruote per evitarne il movimento accidentale.

NOTA: *Non trasportare mai l'apparecchiatura su terreni in pendenza. Chiedere assistenza o usare macchinari adeguati per carichi pesanti.*

- Connessione elettrica

Prima del collegamento assicurarsi che l'impianto elettrico sia adeguato per garantire il corretto funzionamento e la sicurezza.

Il collegamento deve essere diretto alla rete tramite morsettiera o connettori/spine conformi alle normative elettrotecniche e compatibili con i requisiti tecnici della piastra.

Il cablaggio deve avere sezione minima di 6 mm² e prevedere messa a terra.

L'impianto monofase deve includere protezione magnetotermica tramite interruttore automatico da 25A.

Una gamba della struttura dispone di foro inferiore per far passare il cavo ed evitare che rimanga penzolante.

Modalità di funzionamento

1 Accensione

Controllare che l'interruttore sotto la piastra sia su ON.

Premere ON/OFF: segnale acustico, i cerchi della zona di cottura lampeggeranno sullo schermo LCD.

Premere il tasto della zona che si desidera attivare → il cerchio corrispondente rimane fisso, gli altri spariscono.

Premere "+" per selezionare il livello di potenza.

NOTA: Se non viene rilevato un recipiente o se il materiale non è idoneo, comparirà "E1" sullo schermo e il sistema si spegnerà dopo 60 secondi. Se entro quei 60 s viene rilevato il recipiente, il sistema si attiverà automaticamente.

2 Modalità timer

Funziona su tutti i livelli di potenza.

Premere "TIMER +" → LCD mostra "0:00" (lampeggiante).

Regolare da 1 minuto fino a 2 ore con "+" o "-".

A fine tempo, la zona si spegnerà automaticamente.

Se il tempo è 0:00, il timer resta disattivato.

NOTA: tenere premuto "+" o "-" per 3 secondi per incrementi di 10 minuti

3 Modalità blocco

Premere "Lock" per attivare il blocco: comparirà "Lock" su LCD.

Quando attivo, è possibile solo ON/OFF o disattivare il blocco (tenere premuto "Lock" per 3 s).

Dopo 5 minuti di inattività, il blocco si attiva automaticamente per sicurezza.

4 Modalità standby

Premere ON/OFF → la cottura si interrompe → i 3 fuochi lampeggiano.

5 Indicazione alta temperatura

Quando la Pietra Sinterizzata si surriscalda, appare “H”:

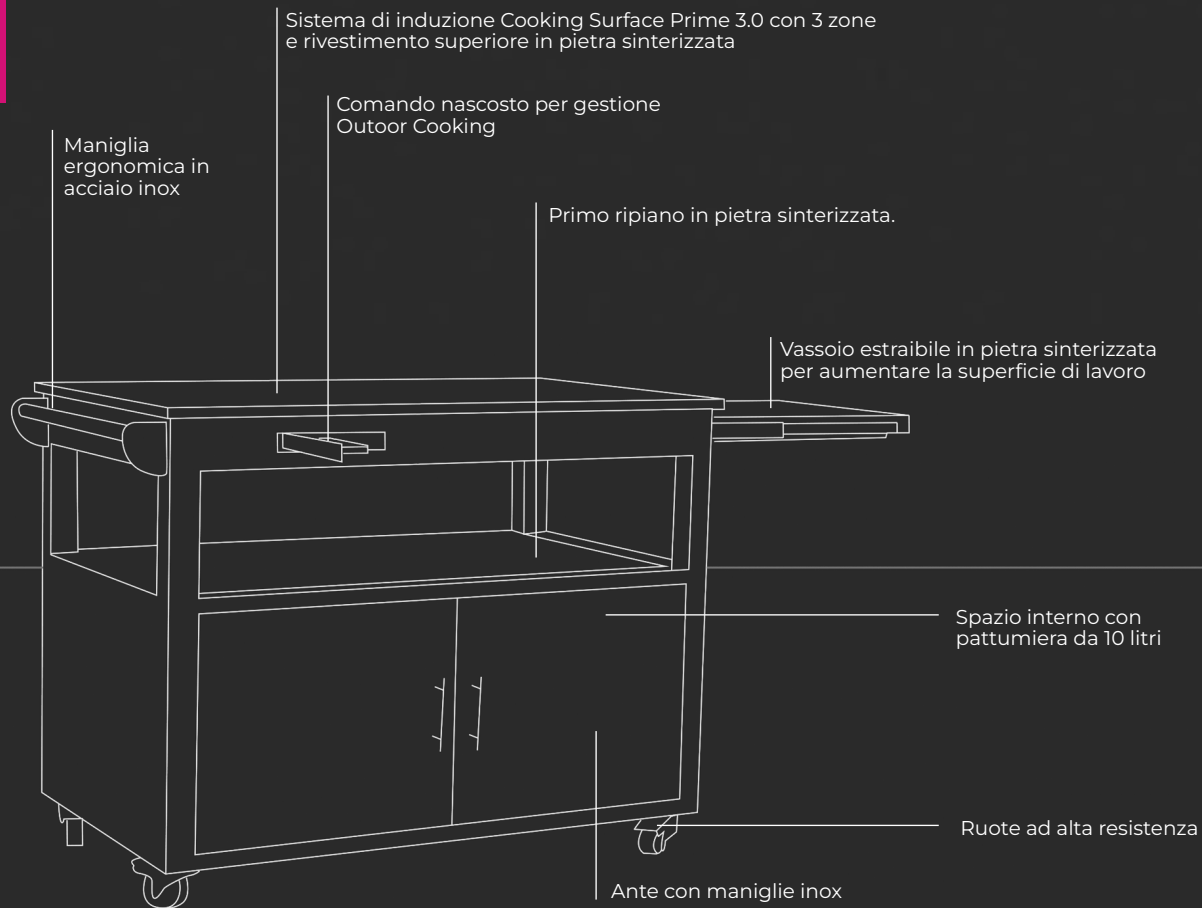
- A. Durante la cottura: lampeggia “H”, poi mostra il livello (1-9).
- B. In standby: “H” lampeggia fino a dissipazione calore.
- C. A piastra spenta: “H” lampeggia finché la superficie si raffredda.

6 Spegnimento

Premere due volte “ON/OFF” → si ferma la cottura → le ventole si spengono dopo qualche minuto.

Avvertenze:

- La cottura a induzione è molto efficiente, il calore si genera immediatamente direttamente dal fondo del recipiente. Pertanto, **NON POSIZIONARE MAI RECIPIENTI VUOTI** sulla zona di cottura. Aggiungere prima olio o liquido nel recipiente e solo dopo iniziare il processo di cottura. Selezionare il livello di potenza in base alle proprie esigenze culinarie.
- Il recipiente deve sempre rimanere al centro dell'area di riscaldamento durante la cottura, altrimenti il fondo del recipiente si scalderebbe in modo non uniforme e il risultato degli alimenti potrebbe non essere soddisfacente.
- Monitorare l'olio per evitare surriscaldamento.
- **Uso dei distanziatori in silicone obbligatorio.**



Raccomandazioni

- Non usare mai il modulo sotto la pioggia o acquazzoni.
- Proteggerlo sempre con telo impermeabile o riporlo in luogo coperto.
- Chiudere sempre il cassetto comando quando non in uso.
- Non immergere o lavare con getti d'acqua in pressione.
- Usare solo panno umido per la pulizia.
- Vietato usare detergenti abrasivi.
- Non salire mai sopra il modulo.
- Non caricare oggetti pesanti oltre il massimo consentito sul vassoio estraibile.
- Posizionare sempre su superficie piana e stabile.
- Azionare i freni dopo il posizionamento.
- Non spostare su terreno instabile, sconnesso o inclinato.
- Mai mettersi davanti al modulo mentre è in movimento.
- Non spostare il modulo quando è collegato alla rete: scollegarlo sempre prima.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dal passaggio di bambini, animali, ecc.
- Evitare di posizionare il modulo vicino a piscine.
- Evitare che il cavo tocchi superfici umide.
- Non maneggiare mai il cavo con modulo acceso.
- Evitare residui alimentari interni: possono attirare roditori che danneggerebbero l'apparecchiatura e il cavo.

- Non scaldare recipienti direttamente sulla superficie: usare sempre distanziatori o il set cottura del produttore
- Non usare livello superiore al 3 senza liquidi o cibo
- Mai posizionare oggetti freddi su superfici calde
- Evitare oggetti sensibili al calore sulle zone attive
- Non poggiare elementi sul ripiano intermedio che possano danneggiare l'induzione o bloccare le griglie di ventilazione



Technical sheet

- Induction hob Cooking Surface model SVIF-CK3.0.
- Power supply 230V/50Hz
- Total Power 5500W.
- 3 independent cooking zones on 20mm thick ABK porcelain material and temperature control through 9 power levels.
- Security and protection systems.
- Work surface dimensions: 1200 (+550) x 700 x 940 mm.
- DC01 steel structure according to EN 10139 standard and black epoxy lacquer with high resistance to abrasions and a fine textured finish. RAL 9005.
- 80mm swivel wheels made of polypropylene with rubber band and steel bearings.
- 30mm diameter stainless steel push bar for easy transport.
- Removable 550 x 460mm side tray with ABK porcelain material and push-pull opening through steel guides with automatic closing and safety brake. Maximum weight supported 40kg.
- Intermediate shelf in ABK porcelain material 1037x611mm.
- Housing for control knob with extraction by folding system.
- Interior bin made of ABS material with a useful capacity of 10L.
- Wardrobe with folding doors and 96mm handles made of INOX.
- IP34 protection
- Moving load capacity 300 kg - Static load capacity 600 kg.
- Total product weight: 140 kg
- Structural weight (without porcelain material): 63 kg
- Maximum weight supported 160 kg.

Packing dimensions: 1200 x 900 x 1300 mm

Packing weight: 140Kg

Net weight: 126Kg

Installation

The product is fully assembled for use and only requires an electrical connection.

- **Unpacking**
- **Transportation to the destination area**

Unlock the built-in safety brakes on the wheels and transport the equipment by gently pushing it using the intended tow bar for the purpose following the manufacturer's recommendations.

Once the equipment is located in the desired area, activate the safety brakes on the wheels again to immobilize it, thus avoiding any accident.

NOTE: *In no case try to transport the equipment on a sloping ground. Call for assistance or use a machine designed to handle heavy loads.*

- **Electric connection**

Before connecting the equipment, you must first make sure that your electrical installation is adequate to guarantee the correct operation of the cooking and safety system.

The connection must be made directly to the electrical network through a connection terminal or by adapting connectors and plugs that guarantee the correct operation of the machine, as well as their safety, governed by the electrotechnical regulations of the state and in accordance with the technical specifications of the plate and its consumption.

In the same way, the wiring of the electrical supply network must be provided with a minimum section of 6mm² and always have an earth connection.

In addition, the single-phase electrical network intended for the connection of the equipment must include individual magneto-thermal protection by means of a 25A automatic switch.

To prevent the cables from hanging, one of the legs of the structure is provided with a lower hole for the insertion of the cable coming from the electrical network.

Operating mode

1 Switched on

Make sure the switch under the plate is in its correct on position. The device will emit an acoustic signal to the cooking zone and will show the corresponding circles on the remote's LCD screen intermittently in standby mode. Then press the pad for the desired cooking zone to start cooking. The circular symbol corresponding to the selected cooking zone will be displayed steadily and the rest of the circles will disappear. Finally select the level key (+) to start the system with the desired power level.

NOTE: If there are no cookware in the selected cooking zone or the pot material is not suitable for the system, the LCD will flash error "E1" and the system will automatically turn off after 60 seconds. If during these 60 seconds, the system detects the container, it will start transmitting power automatically.

2 Timermode

The "TIMER" key can work with all the selected power levels. The timer can be set after power level selection. Press the timer key + and the LCD will flash "0:00".

Press "+" or "-" to increase or decrease the time setting from 1 minute to a maximum of 2 hours. Once the timer has been set, the LCD screen will begin to count down and turn off the cooking zone when finished. If the time setting is 0:00, the timer function will remain disabled.

NOTE: Press and hold the "+" or "-" key for 3 seconds to increase or decrease the time in 10-minute intervals.

3 Lock mode

"Lock" key can work together with "power level" function and timer function. Press "Lock" key to activate the lock function when the system is in working status, the lock word "Lock" will be displayed on the LCD. Once the block is activated, it is not possible to use any other function of the control unit, except the "on / off" key and the lock key to unlock. Press "Lock" key for 3 seconds again to cancel the lock function. If there is no interaction with the control knob after 5 minutes of operation, the locking system will automatically activate for safety.

4 Standby mode

Press Power On/Off key to enter standby mode. Cooking will stop and immediately all three burners will flash on the display.

5 High temperature indication function

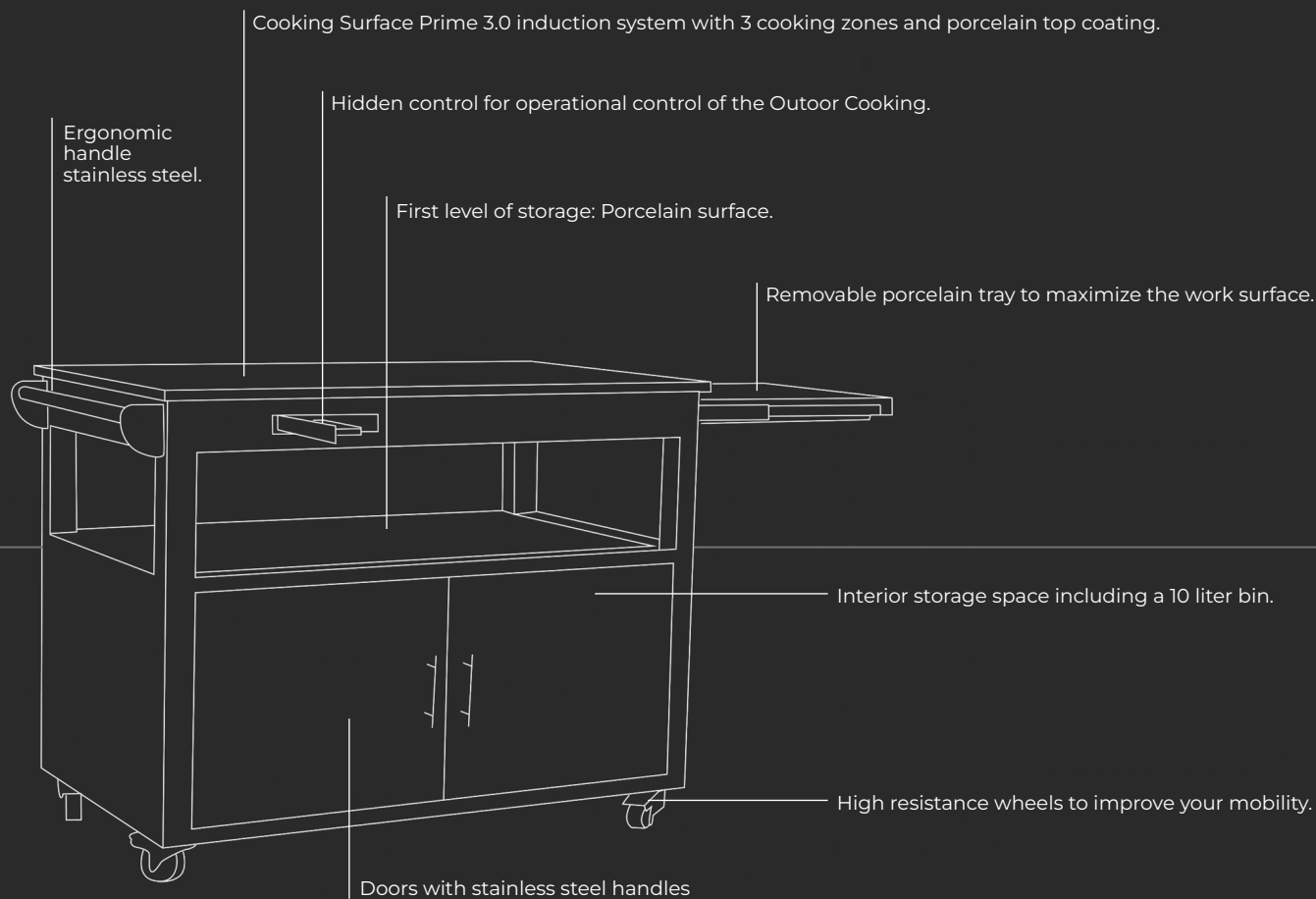
When the porcelain surface overheats, an "H" will appear on the LCD screen of the control unit indicating overheating in the following ways:

- A. During the heating process, when the surface reaches the set temperature, the LCD will display "H" and flash all the time, then it will stop heating and the LCD will display the power level digit (1-9).
- B. In standby mode, when the surface is overheated, the LCD will display "H" and flash all the time until the surface residual heat is lower.
- C. In the power off state, when the surface is overheated, the LCD will display "H" and flash all the time until the surface residual heat decreases.

6 Off mode

Turn off the induction cooker by pressing the "ON/OFF" key twice. The entire heating process in the cooking zones will stop completely and the fans will switch off after a few minutes.

- Others: Induction cooking is very efficient, the heat is generated directly from the bottom of the pot immediately. Therefore, NEVER PLACE EMPTY CONTAINERS on the cooking zone. First add oil or liquid in the container and then start the cooking process. Select the power level based on your cooking needs.
- The pan must always remain in the center of the heating area during cooking, otherwise the bottom of the pan will heat unevenly and the food result may not be satisfactory.
- Whenever oil is heated, constantly check the pan to prevent it from overheating and burning.
- The use of silicone spacers is essential.



Recommendations

- Never use the equipment in rainy or downpour conditions.
- Always protect the equipment from the rain with a waterproof tarpaulin or place it in a covered space.
- Always close the drawer intended for the control unit when the equipment is not in use.
- Do not submerge the equipment or carry out cleaning using hoses or other pressurized water devices. The use of a damp cloth is recommended to remove dust or any type of stains that may appear.
- Do not apply abrasive cleaning products that could damage the product.
- Never climb on top of the equipment or carry out any other action outside its purpose.
- Never place heavy objects that may exceed the maximum supported load indicated in the manufacturer's characteristics on the removable side tray.
- Always place the equipment on stable and level ground.
- Once the equipment is located at the desired point, always activate the brakes provided on the wheels to avoid unwanted movements that may cause deterioration of the equipment or damage the physical integrity of people, as well as that of other living beings or furniture elements. .
- Do not move on unstable, rocky terrain or that suffer some type of unevenness.
- In any case, never stand in front of the equipment when it is moving.
- Never move the equipment when it is agreed. Disconnect the equipment and place it at the desired point.
- Always place the power cable in a safe area, free from the passage of children, animals or any person or element that could be damaged or injured.
- Pay special attention when placing the equipment in areas near the pool.
- Always avoid laying the power cable on wet areas.
- Never handle the power cord when the equipment is in use. Always unplug the equipment before handling the power cable.
- Avoid leaving food remains accumulated inside that could be a lure for rodents or other animals. Animals could damage the equipment trying to gain access, as well as cause irreversible damage to the power cable.

- Do not heat any container directly on the surface. Always use the supplied silicone spacers or the manufacturer's equipment if available.
- Do not use a power level higher than level 3 when there is no food or liquid in the container.
- Never place cold objects on hot areas of the surface.
- Avoid placing any object on the hot areas of the surface that could be susceptible to high temperatures, leading to irreparable damage.
- Do not place any element on the intermediate shelf that could cause damage to the induction system or obstruct the ventilation grilles of the appliance.



COOKING
SURFACE PRIME



info@cookingsurface.com

www.cookingsurface.com